IOC
Révélons votre différence

FICHA TÉCNICA

INODOSE GRANULES

PRODUCTOS SULFUROSOS

Dosis máximas legales autorizadas :
210 mg/L de SO2 total para los vinos tranquilos blancos y rosados.
160 mg/L de SO2 total para los tintos.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Los **INODOSE GRANULES s**e presentan en forma de pequeños granulados (de 1 a 5 mm) blancos, sólidos e inodoros. Liberan una dosis precisa de S02, por hidrodispersibilidad, en el mosto o en los vinos, facilitando así la operación de sulfitado.
Los **INODOSE GRANULES** se utilizan particularmente durante el sulfitado de los mostos y durante el reajuste de los vinos antes de la clarificación.

MODO DE EMPLEO

ATENCIÓN:
NO UTILIZAR **INODOSE GRANULES** en vinos o mistelas ya clarificados o preparados para el embotellado.
Dispersar los **INODOSE GRANULES** en toda la superficia de vino que se desea tratar.
Es necesario adaptar la cantidad de granulados a la dosis de S02 deseada o al volumen que se desea tratar.
Consultar con su laboratorio.

DOSIS DE EMPLEO

• Ejemplo de reajuste
- Volumen de vino para resulfitar: 100 hL
- Dosis a añadir : 1 g/hL de S02
- O sea 100 g de S02 para el depósito

INODOSE GRANULES a añadir : 1 x 100 g S02 o 2x 50g

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Los **INODOSE GRANULES** se presentan en forma de bolsas predosadas.
Los distintos envases:
Para **INODOSE GRANULES** 25 liberación de 25 g de S02 puro.
Para **INODOSE GRANULES** 50 liberación de 50 g de S02 puro
Para **INODOSE GRANULES** 100 liberación de 100 g de S02 puro.
Para **INODOSE GRANULES** 200 liberación de 200 g de S02 puro.
Para **INODOSE GRANULES** 400 liberación de 400 g de S02 puro.
Utilizar rápidamente la totalidad de la bolsa después de haberla abierto.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España
Xi: Irritante
R31: en contacto de ácido, desprende un gas tóxico
R36/37: irritante para los ojos, lavar inmediatamente y abundantemente con agua y consultar un especialista
S44: en caso de malestar, consultar con un médico (si es posible con la etiqueta del producto)

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos.No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglementación vigente.

VERSION 12-03-14/A